

Herzlich Willkommen im Albero.

Ihr Besuch freut uns!

Sind Sie bereit; für eine kulinarische Entdeckungsreise?

Lassen Sie sich ein, auf überraschende Gerichte und Kompositionen. Freuen Sie sich auf Klassiker, raffiniert zubereitet und einladend präsentiert.

Wählen Sie dazu einen feinen Tropfen aus dem gepflegtem Weinkeller.

Verwöhnen wird Sie unser Küchenteam mit einer mediterranen Aromen-Küche und einem Hauch Asien. Es erwarten Sie frische Produkte von regionalen Produzenten mit viel Liebe verarbeitet, erlesene Weine welche das Potenzial zum Lieblingswein haben und ein angenehm ungezwungenes Ambiente werden Ihren Besuch im Albero zu einem Erlebnis machen.

Unsere kompetenten Servicemitarbeiter werden Sie jederzeit gerne beraten.

Mit gastfreundlichen Grüßen, ...

Ihr ALBERO – Team

ALBERO

Restaurants im Golfpark Holzhäusern

Köstliche Vorspeisen kalt und warm

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet,
mit warmen Brioche Croutons CHF 10.80

**

Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Sprossen,
mit Dressing nach Wahl CHF 9.80

**

Antipasti-Teller mit Cavaillon-Melone
und luftgetrocknetem San Daniele-Schinken CHF 18.80
und Salami aus dem Friuli Gross CHF 25.80

**

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland
Single Malt Whisky, CHF 20.80
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat
an Aceto-Balsamico Dressing Gross CHF 27.80

**

Hausgemachte Frühlings-Gemüserollen an Sweet & Chilisauce,
auf Wok-Gemüse-Basmatireis CHF 16.80

**

Sashimi vom Wildlachs im Kikoman-Soja und gerösteten Sesam mariniert,
begleitet von Wasabi und pikantem Ingwer CHF 18.80
Gross CHF 26.80

Feine Süppli

Leckerer Tages-Süppli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 8.80

**

Strauchtomaten-Samtsüppli mit Pesto-Häubchen CHF 9.80

**

Bouillabaisse "ALBERO"... einmal anders präsentiert:

Meeres & Süsswasserfische, mit duftendem Pernod –Safransamt

übergossen... CHF 18.80

Gross CHF 25.80

Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Auf Salzstein grilliertes Rindsfilet Tournedo, mit Kräuterbutter gerösteten Pinienkernen und Pesto, frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse ...am Tisch serviert

200 Gramm CHF 49.80

300 Gramm CHF 59.80

*

"Grill & Schmor" vom Kalbsrücken-Medaillon und Hackdätschli an Madeirajus, auf Ravioli mit Artischocken gefüllt

CHF 39.80

*

Auf der Haut gebratenes Schweizer Pouletbrüstchen auf marokkanischem Gemüseduft-Cous Cous

CHF 32.80

*

Gebratene Egli-Filets an Chardonnayschaum, mit Blattpeterli-Kartoffeln und Gemüsegärtli

CHF 32.80

*

Kurz gebratenes Wolfsbarschfilet an pffiffiger Kirschtomaten-Arrabiata auf schwarzem Piemonteser-Vollwertreis und Schmor-Zwiebeln

CHF 34.80

*

Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, frittierten Kartoffeln und Gemüsegärtli

CHF 33.80

Herkunftsländer unserer Fleisch-Spezialitäten

Fisch / Schweiz, Deutschland, Schottland, Portugal

Geflügel / Schweiz

Rind / Schweiz, Paraguay

Kalb / Schweiz

Traumhafte Desserts

Feines Vanille-Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel
und Schoggi-Späne CHF 10.80

*

Luftige Süssmostcreme mit Beeren und Nidle CHF 9.80

*

Mousse au Chocolate Krokant-Törtli mit Himbeer-Sockel CHF 10.80

*

ALBERO Dessert-Trilogie von unserem Patissier,
für Sie hübsch arrangiert CHF 13.80

*

Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee.- und Vanilleglace marmoriert
Duftender Espresso und Nidle CHF 10.80
Klein CHF 7.80

*

Glace Coupe Dänemark
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Nidle und
gerösteten Mandeln CHF 10.80
Klein CHF 7.80

*

Bananensplit „Albero“
Vanille.- und Schoggiglace auf Bananenhälften
mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln CHF 10.80
Klein CHF 7.80

*

Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen
Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille, Kaffee, Zimt
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Grapefruitsorbet
Kugel CHF 3.50
Rahm CHF 1.50

*

Internationale Hart und Weichkäseauswahl
begleitet von süsser-und herzhafter Konfi aus Italien CHF 18.80